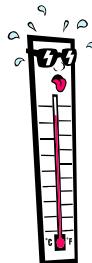




نشرة حائق قانون ويسكونسن للأطعمة

ــ تجهيز وحمل الأطعمة التي قد تشكل خطورة على الإنسان ـــــ



الحد الأدنى لدرجات حرارة الطهي والمدد المطلوبة

الدواجن؛ حيوانات الصيد البرية التي يتم صيدها حية أو التي تربى في المزارع وينزع جلدها؛ السمك المحمشى، اللحوم، المكرونة، الدواجن أو الطيور المسطحة الصدر (الأمو والنعامه) والمحشى، الطعلم المطهوى فى الكسرولة، أطباق مكرونة الفرن، المحتوية على السمك أو اللحم أو الدواجن أو الطيور المسطحة الصدر . خفض في البكتيريا بمعدل 7 لوغاريتيم (أو بمعدل kill 7D)	165°F (74°C) لمدة 15 ثانية
الطهي بالميكروويف: أطعمة الحيوانات النبئه: التي يتم تغطيتها أو تدويرها أو تحريكها طوال عملية الطهي أو في منتصفها وتترك بدون تغطية لمدة دقيقتين. بمعدل 7D kill	165°F (74°C) في جميع أجزاء الطعام
الطيور المسطحة الصدر (الأمو / النعامه): اللحم المحقون؛ أطعمة لحوم الحيوانات النبئه المسحوقة (مفرومة، مقطعة، معد تشكيلها، مدمجة، ... إلخ) مثل السمك أو اللحوم أو حيوانات الصيد التي تربى للبيع أو الحيوانات الأجنبية أو الأرانب؛ والبيض النبئ غير المعد للتقديم فوراً (مجامع أو معد للأكل وهو ساخن). بمعدل kill .5D	155°F (68°C) لمدة 15 ثانية أو 145°F (63°C) لمدة 3 دقائق 150°F (66°C) لمدة دقيقة 158°F (70°C) في الحال
البيض النبئ المعد للتقديم فوراً: حيوانات الصيد التي يتم تربيتها أو الحيوانات الأجنبية أو الأرانب؛ وغيرها من السمك واللحوم غير الواردة في هذا الجدول. بمعدل 3D kill	145°F (63°F) لمدة 15 ثانية

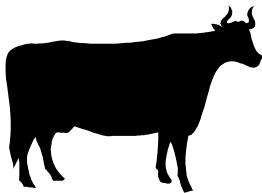
قطع اللحم الكبير، وقطع اللحم المملحة، وقطع لحم الخنزير، وقطع لحم الخنزير المعالجة مثل فخد الخنزير: ملاحظة- قد تشمل مدة الحفظ في درجة الحرارة هذه ارتفاع درجة الحرارة بعد الطهي.

الوقت	درجات الحرارة C (F)	الوقت	درجات الحرارة C (F)	الوقت (دقيقة)	درجات الحرارة C (F)
34 ثانية	67.2 (153)	5 دقائق	62 (144)	112 دقيقة	54 (130)
27 ثانية	67.8 (154)	4 دقائق	63 (145)	71 دقيقة	56 (132)
22 ثانية	68.3 (155)	169 ثانية	63.3 (146)	45 دقيقة	57 (134)
17 ثانية	68.9 (156)	134 ثانية	63.9 (147)	28 دقيقة	58 (136)
17 ثانية	68.9 (156)	107 ثانية	64.4 (148)	18 دقيقة	59 (138)
14 ثانية	69.4 (156)	85 ثانية	65 (149)	12 دقيقة	60 (140)
11 ثانية	70.0 (158)	67 ثانية	65.6 (150)	9 دقائق	60.6 (141)
10 ثوان	70.6 (159)	54 ثانية	66.1 (151)	8 دقائق	61 (142)
10 ثوان	71.1 (160)	43 ثانية	66.7 (152)	6 دقائق	61.7 (143)

اللحوم غير المطهية جيداً: باستخدام الملك المبين في الرسم يمكن تقدير قطعة لحم كاملة غير مطهية،

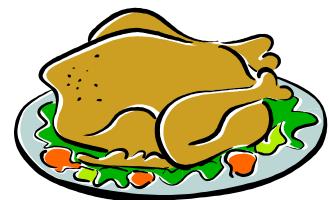
اللحوم غير المحقونة (مثل الأستيك والضلوع وغيرها) إذا طلب المستهلك ذلك بالتحديد!

يراعى عدم نسيان نشرة المستهلك

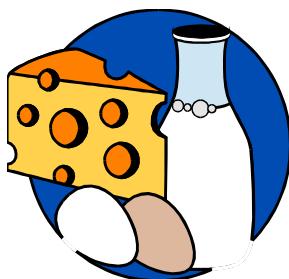


طهي الأطعمة النباتية التي يتم تناولها وهي ساخنة: الفواكه والخضروات التي يتم تناولها وهي ساخنة يجب طهيها عند درجة الحرارة التي تؤكل عندها 140°F (60°C).

إعادة التسخين:



للتقطيم فوراً بعد الطهي: يمكن تقديم الأطعمة الجاهزة للأكل سواء المطهية أو المحفوظة في الثلاجة عند أي درجة حرارة مثل سندوتشات اللحم المشوي.
الأطعمة التي تؤكل ساخنة: طهي في حوالي ساعتين. يعاد تسخين الطعام المتبقى إلى 165°F (74°C) لمدة 15 دقيقة { درجة حرارة الميكروويف 165°F (74°C) سواء بتنويرها أو تقليييها أو تعطيتها بتركتها لمدة دقيقتين }، الجزء المتبقي من الروsti بيف غير المقطع إلى شرائح كما هو موضح أعلاه يمكن إعادة تسخينه بنفس درجات حرارة الطهي الأولية. أما الطعام الجاهز للأكل الذي تم تصنيعه وتغليفه تجارياً فإنه يجب إعادة تسخينه إلى 140°F (60°C) على الأقل.



الطعام الذي يؤكل ساخناً وبارداً: الطعام الساخن عند حوالي 140°F (60°C) ماعد الروست بيف المطهي أو المعد تسخينه كما هو مذكور أعلاه يمكن طهيه عند درجة حرارة 130°F (54°C). الأطعمة الباردة عند حوالي 41°F (5°C).



درجة الحرارة المحيطة
المكونات: تبرّد إلى 41°F (5°C)
خلال 4 ساعات، مثل الأطعمة المعد
تشكيلها، التونة المعلبة.

عند 140°F إلى 70°F أي (60°C) إلى 21°C
في خلال ساعتين، و
عند 70°F إلى 41°F أي (21°C) إلى 5°C
خلال الأربع ساعات التالية.

التبريد*: استخدم طريقة التبريد السريع!

*
استلام الأطعمة الباردة: درجة الحرارة التي تسمح بها القوانين في حالة التسخين هي حوالي 41°F (5°C)، بالنسبة لبعض المنتجات يجب تبريدها إلى 41°F خلال 4 ساعات، فيما عدا أن ذلك الوقت لا يجب أن يسرى على البيض.

الأطعمة المجمدة: درجة الحرارة اللازمة للحفظ على المنتج مجماً "صلباً"- تختلف حسب المنتج.
تقليل درجة الحرارة: جعل درجة الحرارة معتدلة بواسطة التبريد عند حوالي 41°F (5°C)، أو أي درجة حرارة يظل عندها الطعام مجماً.
تجميد السمك للقضاء على الطفيليات: (1) -4°F أو -20°C - أو برد من ذلك لمنطقة 168 ساعة أو 7 أيام ، أو
(2) -31°F أو -35°C - أو برد من ذلك لمدة 15 ساعة في فريزر يعمل بتيار الهواء البارد.

إذابة الثلوج من على الأطعمة:



- (1) في الثلاجة عند حوالي 41°F (5°C) .
- (2) كجزء من عملية طهي مستمرة بلا توقف.
- (3) أي طريقة لإذابة الثلوج من على الطعام الجاهز للأكل لتنقيمه فوراً.
- (4) بالغمر تحت الماء الجاري عند 70°F (21°C), وعدم رفع درجة حرارة أي جزء من الطعام الجاهز للأكل إلى أكثر من 41°F , وبالنسبة لأي أطعمة حيوانية نيئة تطهى بالطريقة الصحيحة ولا يتم رفع درجة حرارتها إلى أكثر من 41°F لأكثر من 4 ساعات (بما في ذلك وقت التعرض للماء الجاري، والتجفيف والتبريد إلى 41°F (5°C). ويجب أن يتميز الماء الجاري بسرعة وتدفق كافيين للطفو فوق الجزيئات المفككة أثناء تدفقه.

اطلع على المزيد! راجع الباب الثالث من قانون ويسكونسن للأطعمة في:
http://www.legis.state.wi.us/rsb/code/hfs/hfs_196/app.pdf